

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005年4月28日 (28.04.2005)

PCT

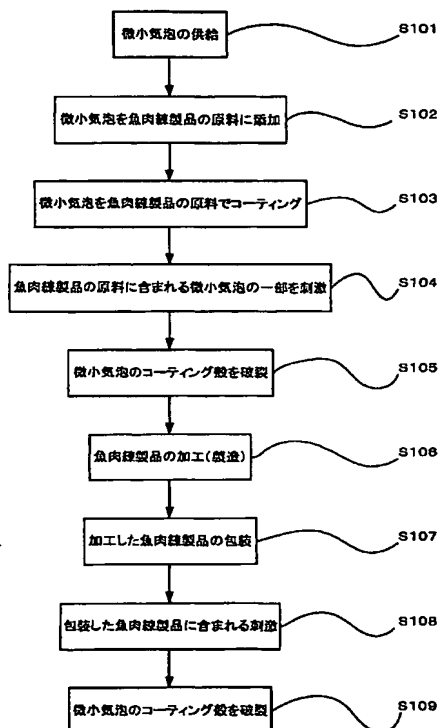
(10) 国際公開番号  
WO 2005/036992 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23L 1/325  
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/014895  
(22) 国際出願日: 2004年10月1日 (01.10.2004)  
(25) 国際出願の言語: 日本語  
(26) 国際公開の言語: 日本語  
(30) 優先権データ:  
特願 2003-357424  
2003年10月17日 (17.10.2003) JP  
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 白出征三 (SHIRADE, Seizou) [JP/JP]; 〒9860824 宮城県石巻市立町2丁目4-29 Miyagi (JP).  
(72) 発明者; および  
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 白出征三 (SHIRADE, Tetsuya) [JP/JP]; 〒9860824 宮城県石巻市立町2丁目4-29 Miyagi (JP).  
(74) 代理人: 安形 雄三 (AGATA, Yuzo); 〒1070052 東京都港区赤坂2丁目13番5号 Tokyo (JP).

[続葉有]

(54) Title: PROCESS FOR STERILIZATION AND PRODUCTION OF FISH MEAT PASTE PRODUCT WITH USE OF MICROBUBBLE AND STERILE FISH MEAT PASTE PRODUCT OBTAINED BY THE PROCESS

(54) 発明の名称: 微小気泡を利用した魚肉練製品の殺菌製造方法及びこの製造方法により得られる無菌魚肉練製品



S101... SUPPLY MICROBUBBLES  
S102... ADD MICROBUBBLES TO RAW MATERIAL FOR FISH MEAT PASTE PRODUCT  
S103... COAT MICROBUBBLES WITH RAW MATERIAL FOR FISH MEAT PASTE PRODUCT  
S104... STIMULATE SOME OF MICROBUBBLES CONTAINED IN RAW MATERIAL FOR FISH MEAT PASTE PRODUCT  
S105... RUPTURE SHELL OF COATING PROVIDED ON MICROBUBBLES  
S106... PROCESS (PRODUCE) FISH MEAT PASTE PRODUCT  
S107... PACKAGE PROCESSED FISH MEAT PASTE PRODUCT  
S108... STIMULATE CONTENT OF PACKAGED FISH MEAT PASTE PRODUCT  
S109... RUPTURE SHELL OF COATING PROVIDED ON MICROBUBBLES

(57) Abstract: A process for sterilization and production of a fish meat paste product with the use of microbubbles, characterized in that it comprises the steps of adding microbubbles containing ozone gas generated in water to a raw material for fish meat paste product; coating the circumference of the microbubbles containing ozone gas with tissues of the raw material for fish meat paste product to thereby sustain the duration of the microbubbles containing ozone gas; and stimulating the microbubbles containing ozone gas to thereby rupture the shell of coating provided on the microbubbles containing ozone gas. There is further provided a sterile fish meat paste product produced by the process.

(57) 要約: この発明は、水中に発生させたオゾンガスを含む微小気泡を魚肉練製品の原料に添加する工程と、前記オゾンガスを含む微小気泡の周囲を、前記魚肉練製品の原料中の組織でコーティングすることにより、前記オゾンガスを含む微小気泡の寿命を継続させる工程と、前記オゾンガスを含む微小気泡に刺激を与えることにより、前記オゾンガスを含む微小気泡のコーティング殻を破裂させる工程とを有することを特徴とする微小気泡を利用した魚肉練製品の殺菌製造方法およびその製造方法によって製造された無菌魚肉練製品に関するものである。



WO 2005/036992 A1



(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY,

KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。